

# DOCUMENTACION

## Bibliografía de revistas

(Para solicitar fotocopia de cualquier trabajo de esta sección, cítese el número y el año)

### ANALISIS

**Nº 1.- Cromatografía líquida de alta resolución de compuestos fenólicos seleccionados en aceite de oliva.** (E).- *M. Akasbi et al.* - J. Am. Oil Chemists'Soc. **70** (1993) 367-370

**Nº 2.- Uso de tribromuro de tetrabutylamonio para titración voltamétrica de insaturación en aceites vegetales y ácidos grasos.** (E).- *J. Berthelot et al.* - J. Am. Oil Chemists'Soc. **70** (1993) 277-279

**Nº 3.- Determinación cuantitativa rápida de ácidos grasos libres en grasas y aceites mediante espectroscopia infrarroja transformada de Fourier.** (E).- *A.A. Ismail et al.* - J. Am. Oil Chemists'Soc. **70** (1993) 335-341.

**Nº 4.- Nuevos desarrollos en el análisis de lípidos.** (E).- *B. Christie.* - Lipid Technol. **4** (1992) 120-122

**Nº 5.- Análisis por cromatografía de fluidos supercríticos de ésteres de glicerol propoxilados del ácido oleico.** (E).- *X. J. Lu et al.* - J. Am. Oil Chemists'Soc. **70** (1993) 355-360.

**Nº 6.- Análisis de los componentes del rendimiento de aceite en el alazor (*Carthamus tinctorius* L.).** (E).- *K.S. Prakash y B. G. Prakash.* - Oleagineux **48** (1993) 83-89.

**Nº 7.- Cuantificación de productos de oxidación del colesterol en carnes no irradiadas e irradiadas.** (E).- *K. T. Hwang y G. Maerker.* - J. Am. Oil Chemists'Soc. **70** (1993) 371-375.

**Nº 8.- Análisis de la cinética de hidratación de trifosfato pentasódico.** (E).- *J. M. Rodríguez Patino.* - J. Am. Oil Chemists'Soc. **70** (1993) 83-89

**Nº 9.- Enriquecimiento traza y análisis mediante HPLC de hidrocarburos aromáticos policíclicos en productos grasos y aceites comestibles, usando cromatografía líquida sobre fases estacionarias aceptoras de electrones en conexión con fase reversa y detección fluo-**

**rescente.** (E).- *J. L. Perrin et al.* - Fett Wiss. Technol. **95** (1993) 46-51

**Nº 10.- Determinación del contenido en aceite en semillas oleaginosas mediante extracción con fluidos supercríticos analítica.** (E).- *S. L. Taylor et al.* - J. Am. Oil Chemists'Soc. **70** (1993) 437-439.

**Nº 11.- Identificación de 4,4' -dimetil esteroides formados durante la hidrogenación de aceites vegetales.** (I).- *A. Stocchi y G. Marascio.* - Riv. Ital. Sostanze Grasse **70** (1993) 7-9.

**Nº 12.- Determinación simultánea de las principales especies moleculares de fosfatidiletanolamina o fosfatidilcolina de soja y sus correspondientes hidropéroxidos obtenidos mediante tratamiento con lipoxigenasa.** (E).- *P. Therond et al.* - Lípidos **28** (1993) 245-249.

**Nº 13.- Un método por cromatografía gas-líquido automatizado de medida de ácidos grasos libres en canola.** (E).- *W.E. May y D. J. Hume.* - J. Am. Oil Chemists'Soc. **70** (1993) 229-233.

**Nº 14.- Aceite de girasol usado para fritura: Combinación de técnicas de cromatografía en columna, gaseosa y permeación en gel para su evaluación.** (E).- *F. J. Sánchez-Muniz et al.* - J. Am. Oil Chemists'Soc. **70** (1993) 235-240.

**Nº 15.- Análisis de tocoferoles por cromatografía de fluidos supercríticos capilar y espectrometría de masas.** (E).- *J. M. Snyder et al.* - J. Am. Oil Chemists'Soc. **70** (1993) 349-354.

### MATERIAS GRASAS

**Nº 16.- Productos de la dimerización de ácidos grasos insaturados IX: Estudios cinéticos sobre la dimerización del ácido linoleico.** (D).- *R. Adelhardt y G. Spiteller.* - Fett Wiss. Technol. **95** (1993) 85-90.

- Nº 17.**– Actividades superficiales, biodegradabilidad y propiedades antimicrobianas de derivados de glucosaminas que contienen cadenas alquílicas. (E).– *S. Matsumura et al.* – J. Am. Oil Chemists' Soc. **70** (1993) 17-22.
- Nº 18.**– Síntesis de ésteres de ácidos grasos de glicósidos alquílicos en medios no acuosos por lipasa "*Candida sp.*". (E).– *L. N. Mutua y C. C. Akoh.* – J. Am. Oil Chemists' Soc. **70** (1993) 43-46.
- Nº 19.**– Composición en ácidos grasos de algunas especies de pescado mediterráneas importantes. (E).– *S. Zlatanov y A. N. Sagredos.* – Fett Wiss. Technol. **95** (1993) 66-69.
- Nº 20.**– Información sobre la composición de grasas a partir de sus espectros RMN de  $^{13}\text{C}$  de alta resolución. (E).– *F. D. Gunstone.* – J. Am. Oil Chemists' Soc. **70** (1993) 361-366.
- Nº 21.**– Selectividad de lipasas: Ácido erúxico a partir de aceite de colza. (E).– *P. E. Sonnet et al.* – J. Am. Oil Chemists' Soc. **70** (1993) 387-391.
- Nº 22.**– Oxidación térmica de la capa delgada de triacilglicerol insaturados. IV. Oxidación térmica de la capa delgada de trilinoleoilglicerol sobre placas de metal. (J).– *K. Takaoka et al.* – Yukagaku **42** (1993) 36-43.
- Nº 23.**– Estabilidad polimórfica de oleínas de palma hidrogenadas en disoluciones con aceites líquidos no hidrogenados. (E).– *L. deMan et al.* – J. Am. Oil Chemists' Soc. **70** (1993) 431-433.
- Nº 24.**– Acil migración de ésteres de ácidos grasos 2-glicerol. (D).– *M. Köhler et al.* – Fett Wiss. Technol. **95** (1993) 18-19.
- Nº 25.**– Uso de grasas en la nutrición de vacas lecheras. Nota I. (E).– *G. Savoini.* – Riv. Ital. Sostanze Grasse **70** (1993) 138-144.
- Nº 26.**– Sobre la cinética de autooxidación de grasas. (E).– *U. I. Brimberg.* – J. Am. Oil Chemists' Soc. **70** (1993) 249-254.
- Nº 27.**– Aceite de castor hidrogenado. (E).– *E. S. Lower.* – Riv. Ital. Sostanze Grasse **70** (1993) 87-92.
- Nº 28.**– Aceites de oliva producidos en la Romagna. Nota 1: Aceites del Valle del Lamone. (I).– *L. S. Conte et al.* – Riv. Ital. Sostanze Grasse **70** (1993) 157-160.
- Nº 29.**– Reacción de  $\alpha$ -tocoferol con radicales alquil y alquilperoxil de linoleato de metilo. (E).– *R. Yamauchi et al.* – Lipids **28** (1993) 201-206.
- Nº 30.**– Nuevos estudios sobre isómeros geométricos artificiales de ácido  $\alpha$ -linoléico en aceites comestibles que contienen ácido linoléico. (E).– *R. L. Wolff.* – J. Am. Oil Chemists' Soc. **70** (1993) 219-224.
- Nº 31.**– Criterio para la absorción de aceite durante la fritura. (E).– *E. J. Pinthus et al.* – J. Food Sci. **58** (1993) 204-205 y 222.
- Nº 32.**– Enriquecimiento de ácidos grasos poliinsaturados n-3 usando columnas de extracción de amino-propil en fase sólida. (E).– *R. Wilson et al.* – Lipids **28** (1993) 51-54.
- Nº 33.**– Un acercamiento múltiple-variable al estudio de la oxidación de aceite de maíz. (E).– *J. F. Toro-Vázquez et al.* – J. Am. Oil Chemists' Soc. **70** (1993) 261-267.
- Nº 34.**– Influencia de los tratamientos térmicos sobre el aceite de oliva. Comparación con los aceites poliinsaturados: colza primor y soja. (Es).– *S. Kellil-Talantikite et al.* – Olivae **46** (1993) 26-29.
- Nº 35.**– Influencia de la actividad acuosa sobre la autooxidación de linoleato de metilo durante el almacenamiento. (E).– *A. G. Gopala Krishna.* – J. Food Sci. Technol. **29** (1992) 252-253.
- Nº 36.**– Método rápido para el enriquecimiento de ácidos grasos de cadena muy larga a partir de microorganismos. (E).– *T. Rezanka y M. Yu. Sokolov.* – J. Chromatog. **636** (1993) 249-254.
- Nº 37.**– Especificidad de posición de cetodienos del ácido linoleico formado aeróbicamente por isoenzimas de lipoxigenasa de judías y guisantes. (E).– *L. C. Sanz et al.* – J. Agric. Food Chem. **41** (1993) 696-699.
- Nº 38.**– Esteres metílicos de ácidos grasos en lípidos foliares. (F).– *J.-F. Mallet y E. Ucciani.* – Rev. Fr. Corps Gras **40** (1993) 121-123.
- Nº 39.**– Caracterización de aceites de semilla de limón nigeriano. (E).– *K. Ajewole y A. Adeyeye.* – Food Chem. **47** (1993) 77-78.

## PROTEÍNAS

- Nº 40.**– Modificación del efecto hipocolesterolémico de proteínas de soja después de la fermentación mediante *Rhizopus oligosporus* spT3. (F).– *C. Leclere et al.* – Sci. Aliment. **13** (1993) 317-324.
- Nº 41.**– Utilización de los marcadores moleculares para mejorar la palma aceitera. I. Marcadores proteínicos. (F).– *L. Baudouin.* – Oleagineux **47** (1992) 681-691.
- Nº 42.**– Síntesis de aminoácidos aromáticos para tensioactivos antibacterianos. (E).– *Z. Guang Wu et al.* – J. Am. Oil Chemists' Soc. **70** (1993) 109-110.

**Nº 43.– Gelificación de proteínas miofibrilares bovinas.** (F).– *M. Lamballeire et al.* – *Sci. Aliment.* **13** (1993) 237-247.

**Nº 44.– Avances en la recuperación de proteínas miofibrilares por la tecnología de preparación de Surimi.** (F).– *L. Han Ching y A. Leinot.* – *Sci. Aliment.* **13** (1993) 229-236.

#### PRODUCTOS VEGETALES

**Nº 45.– Vegetales como fuentes de ácido  $\alpha$ -linolénico en las dietas indias.** (E).– *Ghafoorunissa y J. Pangrekar.* – *Food Chem.* **47** (1993) 121-124.

**Nº 46.– Efecto del cocinado sobre el contenido en fibra de vegetales.** (E).– *S. K. Mann et al.* – *J. Food Sci. Technol.* **29** (1992) 185-186.

**Nº 47.– Propiedades antioxidantes de extractos meta-nólicos a partir de cáscaras de cacahuete.** (E).– *G. -Ch. Yeu y P. -D. Duh.* – *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **70** (1993) 383-386.

**Nº 48.– Estudios comparativos del contenido de clorofila, del crecimiento vegetativo, de la absorción de N y del rendimiento en variedades de maní agrupadas según su porte vegetativo.** (E).– *A. L. Singh y Y. C. Joshi.* – *Oleagineux* **48** (1993) 27-34.

**Nº 49.– Estudio de la actividad enzimática de la lipasa, estearasa, lipoxigenasa, peroxidasa y polifenoloxidasas de las principales variedades de avellana (*Corylus avellana* L.) de la provincia de Tarragona (España).** (F).– *J. Serra Bonhevi y F. Ventura Coll.* – *Rev. Fr. Corps Gras* **40** (1993) 125-129.

#### TECNOLOGIA

**Nº 50.– Posibles aplicaciones de la aciltransferasa en oleotecnología.** (E).– *J. Graille.* – *Lipid Technol.* **5** (1993) 11-16.

**Nº 51.– Extracción de lípidos para muestras.** (E).– *W. W. Christie.* – *Lipid Technol.* **5** (1993) 18-19.

**Nº 52.– Utilización de celulasas y pectinasas en el procedimiento de extracción de aceite de palma.** (F).– *F. Bouvier y B. Entressangles.* – *Rev. Fr. Corps Gras* **39** (1992) 245-252.

**Nº 53.– Hidrogenación selectiva de ácidos grasos multiinsaturados en la fase líquida.** (D).– *A. Behr et al.* – *Fett Wiss. Technol.* **95** (1993) 2-12.

**Nº 54.– Lipoquímica y productos auxiliares para la industria.** (F).– *R. Celades.* – *Rev. Fr. Corps Gras* **40** (1993) 105-112.

**Nº 55.– Calidad de aceitunas Picual almacenadas bajo atmósferas controladas.** (E).– *J. M<sup>a</sup> Castellano et al.* – *J. Agric. Food Chem.* **41** (1993) 537-539.

**Nº 56.– Evolución de la composición de la fracción fosfolipídica aislada por diálisis, en el curso de la refinación de aceites vegetales.** (F).– *H. Ajana y A. Hafidi.* – *Rev. Fr. Corps Gras* **39** (1992) 333-338.

**Nº 57.– Hidrólisis de aceites de pescado conteniendo polímeros de triacilglicerol mediante lipasa pancreática *in vitro*.** (E).– *R. J. Henderson et al.* – *Lipids* **28** (1993) 313-319.

**Nº 58.– Extractabilidad del aceite a partir de semillas de soja y girasol tratadas enzimáticamente: rango de variables operacional.** (E).– *H. Domínguez et al.* – *Food Chem.* **46** (1993) 277-284.

**Nº 59.– Interesterificación enzimática de mezclas de aceite de girasol-sebo.** (E).– *T. A. Foglia et al.* – *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **70** (1993) 281-285.

**Nº 60.– Desacidificación biocatalizada de aceites hipercácidos en reactor continuo.** (E).– *A. Ducret et al.* – *Oleagineux* **48** (1993) 195-200.

**Nº 61.– Efecto del proceso tecnológico usado en la preparación de proteínas de soja sobre el consumo alimenticio de ratas en crecimiento.** (F).– *C. Villaume et al.* – *Sci. Aliment.* **13** (1993) 377-383.

#### JABONES Y DETERGENTES

**Nº 62.– Solubilización acuosa en microemulsiones que contienen aminos como co-tensioactivos.** (E).– *H. N. Singh et al.* – *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **70** (1993) 69-73.

**Nº 63.– Influencia de la concentración aniónica y dureza del agua sobre las propiedades espumantes de un sulfonato de alquilbenceno lineal.** (E).– *L. Cohen et al.* – *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **70** (1993) 75-78.

**Nº 64.– Sistema tensioactivo mezcla de sulfonato de alquilbenceno lineal y sulfonato de  $\alpha$ -olefina.** (E).– *S. K. Suri et al.* – *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **70** (1993) 59-64.

**Nº 65.– Comportamiento de sulfonatos de alcano en interfases.** (D).– *L. Möhle et al.* – *Tenside Surfactants Deterg.* **30** (1993) 104-109.

**Nº 66.– Detergencia a bajas temperaturas usando combinaciones de tensioactivos no iónicos y alcoholes de cadena media.** (E).– *H. Krüssmann y R. Bercovici.* – *Tenside Surfactants Deterg.* **30** (1993) 99-103.

**Nº 67.– Propiedades coloidales y detergencia de sistemas electrolíticos no iónicos.** (D).– *W. A. Juschtschenko y N. N. Kalibabtschuk.* – *Tenside Surfactants Deterg.* **30** (1993) 95-98.

**Nº 68.– Aumento de las propiedades humectantes de tensioactivos insolubles en agua vía solubilización.** (E).– *M. J. Rosen y Z. Huo Zhu.* – *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **70** (1993) 65-68.

**Nº 69.– Efectos de los tensioactivos en la producción de capas finas.** (D).– *G. Kretzschmar et al.* – *Tenside Surfactants Deterg.* **30** (1993) 110-115.

**Nº 70.– Poliglicosidos de alquilo- Una nueva generación de tensioactivos para cosmética.** (D).– *P. Busch et al.* – *Tenside Surfactants Deterg.* **30** (1993) 116-121.

**Nº 71.– Mecanismos de nuevos detergentes que usan celulosa revelada por cambio en las propiedades físico-químicas de celulosa.** (E).– *M. Murata et al.* – *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **70** (1993) 53-58.

**Nº 72.– Estudios cinéticos y estructurales sobre la interacción de tensioactivos con lipoxigenasa L1 a partir de soja.** (E).– *S. Srinivasulu y A. G. Appu Rao.* – *J. Agric. Food Chem.* **41** (1993) 366-371.

**Nº 73.– Mejora de la reacción entre alcoholes secundarios y cloroacetato sódico.** (D).– *H. -R. Holzbauer.* – *Tenside Surfactants Deterg.* **30** (1993) 142-143.

**Nº 74.– El uso de sustancias activas de superficie como inhibidoras de la corrosión.** (D).– *G. Wasow y A. Schmalstieg.* – *Tenside Surfactants Deterg.* **30** (1993) 128-132.

**Nº 75.– Microemulsiones.** (D).– *M. Kahlweit.* – *Tenside Surfactants Deterg.* **30** (1993) 83-89.

#### SUBPRODUCTOS, RESIDUOS Y CONTAMINACION

**Nº 76.– Usos de cáscaras de girasol: estado actual y perspectivas.** (F).– *A. Bazus et al.* – *Rev. Fr. Corps Gras* **39** (1992) 345-350.

**Nº 77.– Líquidos que simulan el contacto de alimentos grasos con los embalajes alimentarios: interacción del PVC con ésteres de ácidos grasos.** (F).– *V. Ducruet et al.* – *Rev. Fr. Corps Gras* **39** (1992) 317-324.

**Nº 78.– Adsorción de clorofila por tierras ácido-activadas con soporte de alumina.** (E).– *R. Mokaya et al.* – *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **70** (1993) 241-244.

**Nº 79.– Acumulación de gosipol adsorbido.** (E).– *M. S. Kuk et al.* – *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **70** (1993) 209-210.

**Nº 80.– Eficacia en la eliminación de pesticidas de procesos de refinación de aceite de soja.** (E).– *M. Miyahara y Y. Saito.* – *J. Agric. Food Chem.* **41** (1993) 731-734.

#### VARIOS

**Nº 81.– Estudio sanitario de los aceites y grasas calentados que se utilizan en freidurías y similares.** (Es).– *M<sup>a</sup>. E. Gómez y M. V. Hernández.* – *Tec. Lab.* **181** (1993) 274-276.

**Nº 82.– Estabilidad térmica y comportamiento durante la fritura de aceites de semilla de girasol (*Helianthus annuus* L.) modificados genéticamente.** (E).– *M. C. Dobarganes et al.* – *J. Agric. Food Chem.* **41** (1993) 678-681.

**Nº 83.– La situación del sector de las aceitunas de mesa en Grecia.** (Es).– *G. C. Kopsidas.* – *Olivae* **46** (1993) 12-15.

**Nº 84.– Cooxidación de  $\beta$ -caroteno por la lipoxigenasa-1 de soja en medios no convencionales.** (F).– *C. Pourplanche et al.* – *Sci. Aliment.* **13** (1993) 275-283.

**Nº 85.– Etileno en chirimoya (*Annona cherimola* Mill.) bajo diferentes condiciones de almacenamiento.** (E).– *J. M. Lahoz et al.* – *J. Agric. Food Chem.* **41** (1993) 721-723.

**Nº 86.– Control sanitario de aceites de oliva que se comercializan en el término municipal de Murcia.** (Es).– *M<sup>a</sup>. E. Gómez Campoy y M. V. Hernández Martínez.* – *Tec. Lab.* **180** (1993) 198-199.

**Nº 87.– La aromatización de aceites comestibles. Efectos sobre la auto-oxidación.** (I).– *M. de Felice et al.* – *Ind. Aliment.* **32** (1993) 249-253.

**Nº 88.– Estatus nutricional del aceite de semilla de mostaza interesterificado.** (E).– *S. Sarkar y D. K. Bhattacharyya.* – *Oleagineux* **47** (1992) 713-718.

**Nº 89.– Antioxidantes para aceite de colza.** (D).– *P. Studt et al.* – *Fett Wiss. Technol.* **95** (1993) 118-120.

**Nº 90.– Perspectivas para las semillas oleaginosas y su procesado en la Comunidad Europea.** (D).– *J. A. F. Rathke et al.* – *Fett Wiss. Technol.* **95** (1993) 137-143.